

Els bolets

Avui els bolets ja no es consideren plantes, però segueixen estudiant-se com una divisió més del regne vegetal. Els fongs presenten, certament, ben pocs caràcters vegetals. Per exemple, no tenen cel·lulosa però sí quitina, com els crustacis i els insectes; tampoc no tenen midó i sí glucogen, que és el carbohidrat típic dels animals. En els fongs no s'hi observen arrels ni tija ni fulles, i no produeixen flors ni llavors per a reproduir-se; tampoc no disposen de clorofil·la, i per tant no poden sintetitzar el seu aliment, la qual cosa els obliga a nodrir-se, com ho fan els animals, a partir de substàncies elaborades per altres organismes. Per aquesta raó viuen bé en llocs humits rics en matèria orgànica, com són la fusta, els fems o el sòl dels boscos i, a diferència de les plantes verdes, poden viure en la més absoluta foscor. La paraula fong té l'origen en la llatina *fungus*, amb el mateix significat. Actualment, el terme fong té, en botànica, un sentit molt ampli, i s'hi inclouen organis-

mes d'aparença molt diferent. Alguns són responsables de plagues vegetals, com l'oïdi i el mildiu de les vinyes, la podridura seca de la patata i el carbó del blat i el sègol. D'altres causen malalties als animals i a l'home, com la tinya i el peu d'atleta. Molts intervenen en la descomposició de la matèria orgànica morta, com fulles seques, fusta, excrements, pèls, plomes i cuir. N'hi ha de beneficiosos, com el *Penicilium notatum*, productor de la penicil·lina; o els llevats que l'home utilitza per elaborar el pa, el vi i la cervesa; i els que intervenen en l'aroma i sabor de certs formatges, com el rocafort, el gornzola, el bri, el cabrales, el camembert i d'altres. Existeixen finalment els fongs productors de bolets, que són els que ens interessen en aquest moment.

Alguns dels fongs productors de bolets pertanyen al grup dels ascomicets, però la majoria són del grup dels basidiomicets, que són els fongs superiors, els més evolucionats. Per a perpetuar-se i dispersar la seva descendència elaboren unes estructures destinades a produir espores, que en llenguatge científic es diuen "esporocars" i que vulgarment en diem bolets. Un bolet, doncs, és l'aparell reproductor asexual dels fongs superiors. El vertader fong és en realitat un conjunt de filaments de diàmetre quasi microscòpic, com delicades teranyines, que viuen en el sòl o humus dels boscos. Aquests filaments reben el nom de hifes i el seu conjunt el de miceli. El miceli no té forma definida ni una mida determinada. Creix irregularment, però més de pressa i més densament si el sòl és ric en matèria orgànica i humitat.

Foto d'arxiu.



Per tal d'assegurar la seva alimentació, alguns fongs connecten les hifes a les arrels de plantes superiors i en treuen la sàvia elaborada. Com a compensació aporten a la planta patró aigua i sals minerals. Aquest fenomen de benefici mutu és el que els biòlegs en diuen simbiosi o vida en comú. Molts dels fongs simbiòtics s'han adaptat tan perfectament a aquesta còmoda forma de vida que són incapaços de nodrir-se d'altra manera. Més encara, n'hi ha que només poden utilitzar la saba d'un sol gènere de planta superior, com succeeix en el fong productor del bolet d'espinacal *Eryngium*; o el productor del rovelló, que sols es troba en els boscos de pins, ja que és incapaç d'establir connexió amb les arrels d'altres arbres. Les coses van més enllà en el cas de les orquídiades, que no poden viure en l'absència d'un fong, fins a l'extrem que, en alguns casos, les llavors no germinen si el fong no hi és present.

Els bolets i la gastronomia.

La majoria dels bolets comestibles pertanyen al grup dels basidiomicets i quasi tots tenen forma d'ombrel·la o paraigua obert. Però n'hi ha uns quants que es classifiquen com a ascomicets i el seu esporocarp no té aquesta clàssica estructura. Són ascomicets les discretes cassoletes, les excel·lents múrgoles i les incomparables tòfones.

Suposem que l'home ha menjat bolets des de molt antic, però no totes les cultures han estat igualment micòfagues. Hi ha pobles coneixedors dels bolets i afeccionats a menjar-los, mentre que d'altres els ignoren o es limiten a consumir-ne, sense gran entusiasme, unes poques espècies. A la península Ibèrica dues regions són entusiastes dels bolets, Catalunya i el País Basc, on es cullen nombroses espècies que a la resta de la península són rebutjades per considerar-les poc gustoses o per sospitoses de toxicitat.

Existeixen bolets al·lucinògens que certs indis mexicans prenen de forma ritual. És degut a la presència d'alcaloides, com la



muscarina, que afecta al sistema nerviós. També n'hi ha en el nostre país i els seus efectes són coneguts des de temps immemorial. Per això, a Catalunya diem de qui és un xic boig, que està "tocat del bolet".

Foto d'arxiu.

Els romans s'afeccionaren extraordinàriament als bolets, especialment des del segle II a.d.C., quan el benestar i la riquesa els permeté tota mena de desvaris gastronòmics. Sabem que els agradaven les tòfones, particularment les que venien del nord d'Àfrica, i els ceps. Eren apassionats menjadors del reig o ou de reig, que és l'*Amanita caesarea* o amanita dels cèsars, que avui els entesos encara consideren el millor dels bolets. El reig, un cop cuit, és semblant a certes espècies mortals, com l'*Amanita phalloides*, l'*Amanita verna* i l'*Amanita virosa*, pel que suposem que l'emperador Claudi fou assassinat pel procediment de canviar el seu plat de reigs per l'altra espècie tòxica. Els símptomes del seu enverinament, segons conta Suetoni, foren els típics d'una intoxicació per fal·loïdina o per manitina.

La nomenclatura de les diferents espècies de bolets pot arribar a ser caòtica, ja que els noms varien d'una a altra comarca, fins al punt que existeixen espècies que tenen més de deu noms diferents en un mateix idioma. Per exemple, l'*Amanita caesarea* se la coneix en català com: ou de reig,

reig, rovell d'ou, bolet d'or, cocou, monjola, i oriol. En basc és "arraulzeco", "gorringo", "gureto", "kulato", "kuleto", i "kuletro". En castellà, "amanita de los césares", "oronja", "auriola", "yema de huevo", "gureta" i "boleto rojo". Fora bo que ens acostuméssim a utilitzar els noms científics, que no permeten confusions, ja que són únics i universals.

La qualitat gastronòmica de les diferents espècies pot ser discutida. En part, depèn del gust personal, però també del clima i de la tradició culinària de la zona on es cullen. Hi ha espècies que es poden menjar soles (rovelló, reig); d'altres van millor en truita o amb ous remenats (fredolics, camperols); altres són indicades per guisar amb carn o aus (ceps, corrioles, rossinyols, llenegues); o per fer sopes (fredolics, ceps). Algunes espècies milloren si es conserven seques uns mesos (corrioles o cama-secs, trompetes, camagroc o rossinyols).

Si se'm demanés un llistat dels deu millors bolets, donaria els que anomeno tot seguit. Però s'ha de tenir en compte que es tracta del meu gust personal, i potser no coincidirà amb el del lector.

Amanita caesarea.— Reig i ou de reig si és jove. En basc és el "gorringo" i en castellà "oronja". Pot menjar-se de totes les maneres imaginables.

Boletus edulis.— És el cep o sureny. En castellà "boleto comestible" o "seta de Burdeos". "Onduak" en basc. Tan bo com el reig, hi ha qui el prefereix.

Boletus aereus.— Cep negre, "cabeza de negro" en castellà i "ondu-beltza" en basc. Molt semblant al cep i tan bo com aquest.

Tricholoma georgii.— Moixarnó. "Murchardón" en castellà i "perrechico" en basc. Per als bascos és el millor. Surt a la primavera.

Psalliota campestris.— És el camperol o xampinyó. Els bascos en diuen "aspi-beltza" i els castellans "champiñón de los prados" i "bola de nieve". D'una espècie semblant deriva el xampinyó cultivat, però la seva qualitat és inferior.

Hygrophorus olivaceus albus.— O llene-

ga. "Higróforo oliváceo" en castellà. N'hi ha diverses espècies, totes molt bones.

Lactarius deliciosus.— Pinetell, "níscalo" en castellà i "esnegarri" en basc. Molt semblant al rovelló.

Lactarius sanguifluus.— Rovelló, també estaper i vinater. És propi de la zona mediterrània i es considera millor que el pinetell. És el bolet més apreciat a Catalunya. Extraordinari a la brasa.

Cantharellus cibarius.— És el rossinyol, que els bascos en diuen "saltxaperrchicu" i també "urrizia". Els castellans li donen el nom de "rebozuelo" i "cabrilla".

Morchella esculenta.— Múrgula, "colmenilla" en castellà. És bolet de primavera i pertany al grup dels ascomicets. El seu interior, buit, permet ser farcit de carn picada.

Hi ha més de seixanta espècies comestibles, algunes molt bones, altres no tant, però també n'hi ha de metzinoses i algunes mortals. Les mortals són l'*Amanita phalloides*, l'*Amanita verna* i l'*Amanita virosa* (*). Algunes són molt tòxiques encara que no necessàriament mortals. Els símptomes d'enverinament es presenten, en general, poc temps després d'haver-les menjat i un rentat d'estómac pot salvar el pacient. Però en el cas de les Amanites, els símptomes apareixen després de cinc o sis hores, de vegades i a més de vint-i-quatre i el rentat d'estómac no serveix de res, ja que la metzina s'ha escampat per tot l'organisme. La mort arriba entre els dos i vuit dies, sense que els metges puguin fer-hi res. Per això recomanem que mai no s'agafin bolets desconeguts, i si n'hem collit de dubtosos, s'ha de consultar un expert.

Lluís Gutiérrez Pagès.

(*) Els noms populars més comuns són: farina borda, cogomassa i farinera pudent, respectivament. Hi ha el figat bord *Amanita pantherina*, molt tòxic, que de vegades és mortal. El reig bord o matamosques *Amanita muscaria* mai no és mortal, però sí bastant tòxic i produeix una mena de borratxera, ja que és un bolet al·lucinogen.